BioSafe Systems L.L.C. CANADA

See packet for full instructions

SaniDate® 5.0

SANITIZER ASSAINISSANT / DISINFECTANT DÉSINFECTANT



FOR THE SANITIZATION AND DISINFECTION OF HARD, NON-POROUS SURFACES
POUR L'ASSAINISSEMENT ET LA DÉSINFECTION DES SURFACES DURES NON POREUSES



FOR COMMERCIAL USE ONLY
READ LABEL BEFORE USING
AVOID CONTAMINATION OF FOOD

KEEP OUT OF REACH OF CHILDREN

DANGER – CORROSIVE TO EYES

WARNING – SKIN IRRITANT

ACTIVE INGREDIENT:
Hydrogen Peroxide .... 23.00 %
Peroxyacetic Acid.................... 5.30 %

US Address: BioSafe Systems, LLC
22 Meadow Street, East Hartford, CT 06108
1-888-273-3088 (toll-free)
DIN Number: 02354594

USAGE COMMERCIAL SEULEMENT
LIRE L'ÉTIQUETTE AVANT L'UTILISATION
ÉVITER DE CONTAMINER LES ALIMENTS

TENIR HORS DE LA PORTÉE DES ENFANTS

DANGER – CORROSIF POUR LES YEUX

AVERTISSEMENT – IRRITANT POUR LA PEAU

MATIÈRE ACTIVE :
Peroxyde d'hydrogène .... 23,00 %
Acide peroxyacétique .... 5,30 %

Adresse au Canada: Barnes Distribution
2595, ave. Skymark, unité 202, Mississauga (ON) L4W 4L5
1-888-273-3088 (sans frais)
Numéro DIN: 02354594

1758-0

FIRST AID	
If in eyes	• Hold eye open and rinse slowly and gently with water for 15 – 20 minutes • Remove contact lenses, if present, after the first 5 minutes, then continue rinsing eye • Call a poison control center or doctor for treatment advice
If on skin or clothing	• Take off contaminated clothing • Rinse skin immediately with plenty of water for 15-20 minutes • Call a poison control center or doctor for treatment advice
If swallowed	• Call poison control center or doctor immediately for treatment advice • Have person sip a glass of water if able to swallow • Do not induce vomiting unless told to do so by the poison control center • Do not give anything by mouth to an unconscious person
If inhaled	• Move person to fresh air • If person is not breathing, call 911 or an ambulance, then give artificial respiration, preferably by mouth-to-mouth, if possible • Call a poison control center or doctor for treatment advice
Have the product container or label with you when calling a poison control center or doctor, or going for treatment. You may also contact 1-800-222-1222 for emergency medical treatment information. NOTE TO PHYSICIAN: Probable mucosal damage may contraindicate the use of gastric lavage.	

PRECAUTIONARY STATEMENTS

HAZARDS TO HUMANS AND DOMESTIC ANIMALS

DANGER: CORROSIVE. Causes irreversible eye damage and skin burns. May be fatal if inhaled or absorbed through skin. Harmful if swallowed. Do not breathe vapors or spray mist. Do not get in eyes, on skin, or on clothing. Wear goggles, face shield, and rubber gloves when handling. Do not enter an enclosed area without proper respiratory protection. Wash thoroughly with soap and water after handling and before eating, drinking, or using tobacco. Remove contaminated clothing and wash before reuse.

PHYSICAL AND CHEMICAL HAZARDS

Corrosive. Strong oxidizing agent. Do not use in concentrated form. Mix only with water in accordance with label instructions. Never bring concentrate in contact with other pesticides, cleaners or oxidative agents.

DIRECTIONS FOR USE

SaniDate 5.0 Sanitizer/Disinfectant works best when diluted with water containing minimal levels of organic or inorganic materials, and with water having a neutral pH. Thoroughly rinse out tank with water before mixing concentrate. This product will readily mix with clean, neutral water and does not require agitation.

This product is not for use on Medical device surfaces.

Before use in federally inspected meat and poultry food processing plants and dairies, food products and packaging materials must be removed from room or carefully protected. A potable water rinse is not required following use of the product as a sanitizer.

SANITIZATION

SaniDate 5.0 Sanitizer/Disinfectant is for use in circulation cleaning and institutional/industrial sanitizing of pre-cleaned, hard, non-porous food contact surfaces and equipment such as tanks, pipelines, beverage dispensing equipment, evaporators, filters, pasteurizers, and aseptic systems.

The main areas of use include:

- Dairies, wineries, breweries, and beverage plants
- Meat and meat products processing, packing, and rendering plants
- Milk and dairy processing/packing plants
- Egg processing/packing plants
- Seafood and poultry processing/packing plants
- Fruit and vegetable processing/packing plants
- Grocery stores, supermarkets, food distribution and storage facilities
- Eating establishments
- Animal hospitals, laboratories, and housing facilities
- Schools, colleges, office buildings, industrial facilities
- Farms, farm equipment and harvesting equipment
- Hairdressing salons/barber shops

SaniDate 5.0 Sanitizer/Disinfectant is an effective inanimate, hard surface sanitizer against bacteria such as *Escherichia coli, Staphylococcus aureus,* and *Klebsiella pneumoniae*. Use as a sanitizer on hard, non-porous surfaces such as floors, walkways, walls, tables, chairs, benches, countertops, cabinets, bathroom fixtures, sinks, shelves, racks, crates, carts, tractor trailers, trucks, cabs, trailers, vehicles, conveyors, refrigerators, coolers, fan blades, drains, piping, commercial, municipal, and process water transfer and handling systems, filter housings, vats, tanks, pumps, valves and systems.

SaniDate 5.0 Sanitizer/Disinfectant is an effective sanitizer for hard, non-porous personal equipment such as boots, gloves, hard hats, raingear, tools and equipment including but not exclusive to buckets, pails, scrapers, squeegees, brooms, mops, shovels, rakes, hooks, wrenches, and screwdrivers.

SaniDate 5.0 Sanitizer/Disinfectant is effective on the use sites listed which are manufactured from the following materials; linoleum, formica, vinyl, glazed porcelain, plastic, sealed fiberglass, polyethylene, CPVC, PVC, nylon, aluminum, steel, stainless steel, sealed wood, glazed tile, and glass.

SANITIZING PRE-CLEANED HARD NON-POROUS FOOD CONTACT SURFACES

- Tanks, vats, piping systems, pumps, filters, evaporators, clean-in-place systems, pasteurizers and aseptic equipment used in dairies, breweries, wineries, beverage and food processing plants.
- Conveyors, boxing or packing equipment, peelers, corers, de-boners, scrapers, collators, slices, dicers, knives, saws, cutting boards, tabletops, trays, pans, racks, platters, and cans.

Clean equipment such as tanks immediately after use:

1. Remove all products from equipment unless treating only the return portion of a conveyor.
2. Remove gross food particulate matter and soil by a warm water flush, or pre-flush, or a pre-scrape and, when necessary, pre-soak treatment.
3. Thoroughly wash surfaces or equipment with a good detergent or compatible cleaning solution. Do not rinse.
4. Add 2.5 mL SaniDate 5.0 Sanitizer/Disinfectant to 1 L of potable water, and apply by wiping, mopping, or coarse spray, or by adding to closed system.
5. If applicable, fill closed systems with diluted sanitizer

solution at a temperature of 25°C.
6. Allow a contact time of one (1) minute.
7. Allow items and/or surfaces to drain thoroughly before resuming operation. Do not rinse.

SANITIZING GENERAL ENVIRONMENTAL SURFACES (NON-FOOD CONTACT) such as:

- Floors, walls, and other non-porous surfaces such as tables, chairs, counter tops, garbage cans/bins, bathroom fixtures, sinks, bed frames, shelves, racks, carts, refrigerators, coolers, glazed tiles, and other use sites listed on this label made of linoleum, vinyl, glazed porcelain, plastic (such as polyethylene), stainless steel, or glass.
- Packinghouses, food processing, food distribution and storage, beverage processing facilities, grocery food retail and wholesale stores, milking parlors, dairy production and transfer facilities and equipment.
- Schools, colleges, industrial facilities, dietary areas, office buildings, recreational facilities, retail and wholesale establishments.
- Animal hospitals, veterinary clinics, animal life science laboratories, catteries, kennels, kennel runs, cages, feeding and watering equipment, pet shops, zoos, pet animal quarters, poultry premises, trucks, hatcheries, and livestock quarters and pens.

Pre-Cleaned Surfaces:
1. Remove gross filth with a cleaner or other suitable detergent.
2. Add 2.5 mL SaniDate 5.0 Sanitizer/Disinfectant to 1 L of potable water. Soak items in/with diluted solution using mop/wipe, coarse spray or flood techniques.
3. Allow contact for at least (1) one minute.
4. Allow items and/or surfaces to air dry. No potable water rinse is required.

SANITIZATION OF FOOD STORAGE AREAS
1. Remove all food prior to sanitization of food storage areas.
2. Prior to use of this product, remove gross soil particles from surfaces to be treated. For heavily soiled surfaces, a pre-wash is required.
3. Apply 2.5 mL SaniDate 5.0 Sanitizer/Disinfectant to 1 L of potable water with a mop, cloth, sponge, or hand trigger spray so as to wet all surfaces thoroughly.
4. Allow to remain wet with solution for one (1) minute.
5. Allow items and/or surfaces to air dry. No potable water rinse is required.

Fogging Instructions: SaniDate 5.0 Sanitizer/Disinfectant can be used as an adjunct to acceptable manual cleaning and sanitizing to treat hard, non-porous room surfaces.

1. Remove gross filth from surfaces to be treated.
2. Prior to fogging, remove or carefully protect all food product and packaging materials.
3. Ensure room is properly ventilated. Vacate all personnel from the room during fogging and for a minimum of 1 hour after fogging, to ensure that there is no strong odor, which is characteristic of acetic acid, before having personnel return to work area.
4. Fog desired areas using 946.327 ml per 92.9 sq. m. of room area with a solution of 47.32 mL SaniDate 5.0 Sanitizer/ Disinfectant to 18.927 L of potable water.
5. Allow surfaces to drain thoroughly before operations are resumed.

SANITIZING OF EATING ESTABLISHMENT EQUIPMENT such as plates, utensils, cups, glasses.
1. Scrape/pre-wash plates, utensils, cups, glasses, etc. whenever possible.

2. Wash all items with a detergent
3. Rinse thoroughly with potable water.
4. Add 2.5 mL SaniDate 5.0 Sanitizer/Disinfectant to 1 L of potable water. Immerse all items for at least 1 minute.
5. Place all sanitizing items on a rack or drain board to air dry. Do not rinse.

FINAL SANITIZING BOTTLE RINSE for plastic, glass, or metal returnable and non¬returnable bottles/cans.

1. Wash bottles with detergent or cleaning solution and rinse with potable water.
2. Prepare solution by adding 2.5 mL SaniDate 5.0 Sanitizer/ Disinfectant to 1 L of potable water.
3. Rinse bottles/cans with the diluted solution for a minimum of 1 minute.
4. Place all bottles/cans on a rack or drain board to air dry. Do not rinse.

SANITIZING CONVEYORS FOR MEAT, POULTRY, SEAFOOD, FRUITS, AND VEGETABLES

1. Remove all products from equipment.
2. Prepare solution by adding 2.5 mL SaniDate 5.0 Sanitizer/ Disinfectant to 1 L of potable water.
3. Apply sanitizer solution to the return portion of the conveyor or to the equipment using a coarse spray or other means of wetting the surfaces for a minimum of 60 seconds contact time. Control the volume of solution so as to permit maximum drainage and to prevent puddles.
4. Allow equipment to drain dry before using. Do not rinse.

DISINFECTION

SaniDate 5.0 Sanitizer/Disinfectant may be used as a disinfectant at a rate of 4 mL in 1 L of water in general commercial environments such as:

- Schools, colleges, industrial facilities, dietary areas, office buildings, recreational facilities, retail and wholesale establishments.
- Animal hospitals, veterinary clinics, animal life science laboratories, kennels, kennel runs, catteries, cages, feeding and watering equipment, pet shops, zoos, pet animal quarters, poultry premises, trucks, tractor trailers, hatcheries, live stock quarters, stables, stalls, and pens.
- Packinghouses, food processing and rendering plants
- Grocery stores, supermarkets, food distribution and storage facilities
- Farms, farm equipment and harvesting equipment
- Healthcare facilities
- Commercial floral shops
- Hairdressing salons/barber shops
- Pharmaceutical/cosmetic facilities
- It is effective against the following bacteria: *Staphylococcus aureus, Pseudomonas aeruginosa,* and *Salmonella enterica* and can be used to clean, disinfect, and deodorize floors, walls and other hard, nonporous surfaces such as tables, chairs, countertops, garbage bins/cans, bathroom fixtures, sinks, bed frames, shelves, racks, carts, refrigerators, coolers, glazed tile, and use sites listed on this label made of linoleum, vinyl, glazed porcelain, plastic polyethylene, stainless steel, or glass.
- When applied at recommended disinfectant rates, SaniDate 5.0 Sanitizer/Disinfectant is also effective as a fungicide against *Trichophyton mentagrophytes*.

COMBINATION DISINFECTION AND CLEANING

Use a rate of 4 mL per L for hard, non-porous surfaces that are lightly soiled or have been pre-cleaned to remove gross contamination. For heavily soiled hard non¬porous surfaces, a pre-cleaning step is required. Apply solution with

mop, cloth, sponge, brush, scrubber, or coarse spray device or by soaking so as to wet all surfaces thoroughly. Allow surface to remain wet for ten (10) minutes, then remove solution and entrapped soil with a clean wet mop or cloth. Prepare a fresh solution daily or when it becomes soiled or diluted. Applications involving treatment of food contact surfaces require a sterile or potable water rinse following disinfection.

DISINFECTING HOSPITALS, DENTAL OFFICES, NURSING HOMES, AND OTHER HEALTH CARE INSTITUTIONS

For disinfecting hard, non-porous surfaces such as floors, walls, countertops, bathing areas, lavatories, bed frames, tables, chairs, and garbage pails. For heavily soiled surfaces, a pre-cleaning step is required.

Add 4 mL of SaniDate 5.0 Sanitizer/Disinfectant to 1 L of water. Treated surfaces must remain wet for ten (10) minutes. At this dilution, SaniDate 5.0 Sanitizer/Disinfectant is effective against: *Staphylococcus aureus, Pseudomonas aeruginosa, Salmonella enterica, Enterobacter aerogenes, Bacteroides melanginogenicus, Streptococcus agalactiae, Streptococcus dysgalactiae, Klebsiella pneumoniae, Fusobacterium necrophorum, Listeria moncytogenes, Methicillin-resistant Staphylococcus aureus*.

DISINFECTING PHARMACEUTICAL AND COSMETIC SURFACES

SaniDate 5.0 Sanitizer/Disinfectant is recommended for use on hard, non-porous, environmental surfaces such as floors, walls and processing equipment in pharmaceutical and cosmetic processing facilities. This product is effective at 4 mL per L of water for pre- cleaned or lightly soiled surfaces to disinfect. Treated surfaces must remain wet for ten (10) minutes.

DISINFECTING HAIRDRESSING SALON/BARBER SHOP INSTRUMENTS AND TOOLS

Immerse pre-cleaned barber/salon tools (combs, brushes, razors, manicure/pedicure tools, clippers, scissors, trimmer blades) in a solution of SaniDate 5.0 Sanitizer/Disinfectant a dilution of 1:256 or 4 mL per L of water, for at least ten (10) minutes. Rinse instruments thoroughly and dry before reuse. A fresh use-solution should be prepared daily or more often if the use solution becomes cloudy or soiled. Note: Plastics may remain immersed until ready to use. Stainless steel shears and instruments must be removed after 10 minutes, rinsed, dried and kept in a clean non-contaminated receptacle. Prolonged immersion may cause damage to stainless steel or metal instruments.

FIELD EQUIPMENT DISINFECTION

SaniDate 5.0 Sanitizer/Disinfectant may be used to disinfect harvest equipment such as pickers, harvesters, trailers, trucks (including truck body parts and tires), bins, packing crates, ladders, power tools, hand tools, gloves, rubber boots, pruning shears or other equipment. This product can be used to disinfect surfaces contaminated with *Staphylococcus aureus, Pseudomonas aeruginosa,* and *Salmonella enterica*. When applied at recommended disinfectant rates, SaniDate 5.0 Sanitizer/Disinfectant is also effective as a fungicide against *Trichophyton mentagrophytes*.

1. Before disinfection, move the field equipment into an area with an impervious surface and with controlled drainage. Ensure that no disinfection solution will be released into the environment.
2. Remove gross contamination with a cleaner or other suitable detergent and rinse with water.
3. Use SaniDate 5.0 Sanitizer/Disinfectant at a dilution rate of

1:256 (4 mL/L) as a general coarse spray.
4. Allow solution to contact surface for ten (10) minutes.
5. Allow to air dry, do not rinse.

TRACTOR TRAILER DISINFECTION

SaniDate 5.0 Sanitizer/Disinfectant may be used to disinfect and deodorize vehicles such as trucks, trailers, cabs, crates, (including truck body parts and tires, mats, wheels). Use SaniDate 5.0 Sanitizer/Disinfectant to prevent the cross contamination of bacteria, fungus and mold between loads.
1. Before disinfection, move the vehicle into an area with an impervious surface and with controlled drainage. Ensure that no disinfection solution will be released into the environment.
2. Remove gross contamination with high pressure water and cleaner or other suitable detergent and rinse with water.
3. Apply SaniDate 5.0 Sanitizer/Disinfectant using a coarse spray device at a rate of 4 mL per L of water for a period of ten (10) minutes.
4. Rinse all treated surfaces that will contact food or commodities with potable water before use.

ANIMAL HEALTH

SaniDate 5.0 Sanitizer/Disinfectant is designed for use in animal hospitals, animal laboratories, kennels, pet shops, zoos, pet animal quarters, poultry premises, poultry hatcheries, livestock and dairy quarters. When used as directed, it is specifically designed to disinfect, deodorize and clean inanimate, hard, non-porous surfaces such as walls, floors, sink tops, furniture, operation tables, kennel runs, cages and feeding and watering equipment, and is effective against *Staphylococcus aureus, Salmonella enterica, Pseudomonas aeruginosa, Streptococcus uberis, Streptococcus dysgalactiae,* and *Fusobacterium necrophorum*. In addition, it will disinfect bins and cans, and any other hard, non-porous areas that are prone to odors caused by microorganisms.

All treated equipment that will contact feed or drinking water must be rinsed with potable water before reuse. For heavily soiled areas, a pre-cleaning step is required. Prepare a fresh solution for each use.

DISINFECTION OF POULTRY PREMISES, TRUCKS, COOPS, CRATES

1. Remove all poultry and feeds from premises, trucks, coops and crates.
2. Remove all litter and droppings from floors, walls and surfaces of facilities occupied or traversed by poultry.
3. Empty all troughs, racks and other feeding and watering appliances.
4. Thoroughly clean all surfaces with soap or detergent and rinse with water.
5. Saturate all surfaces with a solution of 4 mL per L of water for a period of ten (10) minutes.
6. Immerse all types of equipment used in handling and restraining poultry, as well as forks, shovels and scrapers used for removing litter and manure.
7. Ventilate buildings, coops and other closed spaces. Do not house poultry or employ equipment until treatment has been absorbed, set or dried.
8. Thoroughly scrub all treated feed racks, mangers, troughs, automatic feeders, fountains and waterers with soap or detergent, and rinse with potable water before reuse.

POULTRY HATCHERY DISINFECTION

1. Clean out any remaining eggs and chicks. Remove all poultry and feeds from premises, trucks, coops and crates
2. Remove gross soils, such as litter, droppings, down, shell

fragments or other hatching related debris from floors, walls and surfaces of facilities occupied or traversed by poultry.
3. Empty all troughs, racks and other feeding and watering appliances and equipment.
4. Thoroughly clean all surfaces with soap or detergent and rinse thoroughly with water.
5. Saturate all surfaces with a solution of 4 mL per L of water for period of ten (10) minutes.
6. Ventilate buildings, coops, and other closed spaces. Allow to dry before reintroducing eggs or poultry.
7. Thoroughly scrub all treated feed racks, mangers, troughs, automatic feeders, fountains and waterers with soap or detergent, and rinse with potable water before reuse.

DISINFECTION AND DEODORIZING OF ANIMAL HOUSING FACILITIES (BARNS, KENNELS, HUTCHES)

1. Remove all animals and feed from premises, vehicles and enclosures.
2. Remove all litter and manure from floors, walls and surfaces of barns, pens, stalls, chutes, and other facilities occupied or traversed by animals.
3. Empty all troughs, racks and other feeding and watering appliances.
4. Thoroughly clean all surfaces with soap or detergent and rinse with water.
5. Saturate all surfaces with a solution of 4 mL per L of water for a period of ten (10) minutes.
6. Immerse all halters, ropes, and other types of equipment used in handling and restraining animals, as well as forks, shovels and scrapers used for removing litter and manure.
7. Ventilate buildings, cars, boats and other closed spaces. Do not house livestock or employ equipment until treatment has been absorbed, set or dried.
8. Thoroughly scrub all treated feed racks, mangers, troughs, automatic feeders, fountains and waterers with soap or detergent, and rinse with potable water before reuse.

DISINFECTION OF HARD, NON-POROUS FOOD-CONTACT SURFACES IN FOOD PROCESSING PLANTS AND FOOD SERVICE ESTABLISHMENTS

Before using this product, food products and packaging materials must be removed from area or carefully protected.
1. Prior to use of this product, remove gross soil particles from surfaces to be treated. For heavily soiled surfaces, a pre-wash is required.
2. Apply 4 mL of SaniDate 5.0 Sanitizer/Disinfectant per L of water with a mop, cloth, sponge, or hand trigger spray so as to wet all surfaces thoroughly.
3. Allow to remain wet with solution for ten (10) minutes.
4. Rinse all treated surfaces thoroughly with potable water before operations are resumed.

DISINFECTION OF NON-FOOD CONTACT PACKAGING EQUIPMENT

1. Prior to use of this product, remove gross soil particles from surfaces to be treated. For heavily soiled surfaces, a pre-wash is required.
2. For disinfection, apply 4 mL of SaniDate 5.0 Sanitizer/Disinfectant per L of water to surfaces.
3. Allow to remain wet with solution for ten (10) minutes.
4. Rinse surfaces thoroughly with potable water before operations are resumed.

PACKINGHOUSE, FOOD STORAGE FACILITIES, FOOD PROCESSING AND RENDERING PLANT DISINFECTION

SaniDate 5.0 Sanitizer/Disinfectant is effective against *Staphylococcus aureus, Pseudomonas aeruginosa, Listeria*

monocytogenes, Streptococcus dysgalactiae, and *Salmonella enterica*. Apply SaniDate 5.0 Sanitizer/Disinfectant on all surfaces and equipment found in commercial packinghouses including dump tanks, drenches, crates, containers, conveyors, storages, walls, floors, and process lines.

When applied at recommended disinfectant rates, SaniDate 5.0 Sanitizer/Disinfectant is also effective as a fungicide against *Trichophyton mentagrophytes*.

Cover or remove all food and packaging materials before disinfection.

Rinse surfaces thoroughly with potable water.

For Pre-Cleaned Surfaces: Use a rate of 4 mL per L for hard non-porous surfaces that are lightly soiled or have been pre-cleaned to remove gross contamination. Rinse surfaces thoroughly with potable water.

STORAGE:
Store in original tightly closed container. Do not ship or store near food, feed, seed and fertilizers. Store in cool, dry, locked, well-ventilated area without floor drain.

DISPOSAL:
Triple rinse the empty generator. Do not reuse this container for any purpose. For disposal, this empty container may be returned to the point of purchase (distributor/dealer). For information on the disposal of unused, unwanted product and the cleanup of spills, contact the Provincial Regulatory Agency or the manufacturer.

PREMIERS SOINS	
Contact avec les yeux	Garder les paupières écartées et rincer doucement et lentement avec de l'eau pendant 15 à 20 minutes. Le cas échéant, retirer les lentilles cornéennes au bout de 5 minutes et continuer de rincer l'œil. Appeler un centre anti-poison ou un médecin pour obtenir des conseils sur le traitement.
Contact avec la peau et les vêtements	Enlever tous les vêtements contaminés. Rincer immédiatement la peau à grande eau pendant 15 à 20 minutes. Appeler un centre anti-poison ou un médecin pour obtenir des conseils sur le traitement.
Ingestion	Appeler un centre anti-poison ou un médecin immédiatement pour obtenir des conseils sur le traitement. Faire boire un verre d'eau à petites gorgées si la personne empoisonnée est capable d'avaler. Ne pas faire vomir à moins d'avoir reçu le conseil de procéder ainsi par le centre anti-poison ou le médecin. Ne rien administrer par la bouche à une personne inconsciente.
Inhalation	Déplacer la personne vers une source d'air frais. Si la personne ne respire pas, appeler le 911 ou une ambulance, puis pratiquer la respiration artificielle, de préférence le bouche-à-bouche, si possible. Appeler un centre anti-poison ou un médecin pour obtenir des conseils sur le traitement.
LIGNE DIRECTE : Apportez le contenant ou l'étiquette du produit lorsque vous appelez un centre anti-poison ou un médecin, ou que vous allez vous faire soigner. Vous pouvez aussi appeler le 1-800-222-1222 pour des renseignements sur le traitement médical d'urgence. AVIS AU MÉDECIN : Un lavage gastrique peut être contre-indiqué en raison des dommages possibles aux muqueuses.	

MISES EN GARDE

POSE UN DANGER POUR LES HUMAINS ET LES ANIMAUX DOMESTIQUES

DANGER: CORROSIF. Cause des dommages irréversibles aux yeux et des brûlures de la peau. Peut être mortel en cas d'inhalation ou d'absorption par la peau. Nocif en cas d'ingestion. Ne pas respirer les vapeurs ni le brouillard de pulvérisation. Éviter tout contact avec les yeux, la peau et les vêtements. Porter des lunettes à coques, un écran facial et des gants de caoutchouc lors de la manipulation. Ne pas pénétrer dans un espace clos sans porter une protection respiratoire appropriée. Se laver à fond avec de l'eau et du savon après avoir manipulé le produit et avant de manger, boire ou fumer. Enlever et laver les vêtements contaminés avant de les réutiliser.

RISQUES PHYSIQUES ET CHIMIQUES

Corrosif. Oxydant puissant. Ne pas utiliser le produit sous forme concentrée. Ne mélanger qu'avec de l'eau conformément aux directives figurant sur l'étiquette. Ne jamais mettre le concentré en contact avec d'autres pesticides, nettoyants ou agents oxydants.

MODE D'EMPLOI

L'assainisseur/désinfectant SaniDate 5.0 donne de meilleurs résultats lorsqu'il est dilué avec de l'eau à teneur minimale en matières organiques ou inorganiques et à pH neutre. Rincer à fond le réservoir avec de l'eau avant de mélanger le concentré. Ce produit se mélange facilement à l'eau propre et neutre et n'exige aucune agitation.

Ce produit n'est pas destiné à être utilisé sur les surfaces d'instruments médicaux.

Avant l'utilisation dans des usines de transformation des produits alimentaires de viande et de volaille et des laiteries inspectés par des agents fédéraux, les produits alimentaires et le matériel d'emballage doivent être retirés de la pièce ou protégés soigneusement. Il n'est pas nécessaire de rincer à l'eau potable après avoir utilisé le produit comme assainisseur.

ASSAINISSEMENT

L'assainisseur/désinfectant SaniDate 5.0 sert au nettoyage de circulation et à l'assainissement institutionnel/industriel de surfaces dures non poreuses et d'équipements prélavés qui entrent en contact avec les aliments tels que : réservoirs, canalisations, équipement de distribution de boissons, évaporateurs, filtres, pasteurisateurs et systèmes aseptiques.

Les principaux endroits touchés sont les suivants :
• Laiteries, établissements vinicoles, brasseries et usines de boissons
• Usines de transformation, d'emballage et de fonte de la viande et des produits carnés
• Usines de transformation/emballage du lait et des produits laitiers
• Usines de transformation/emballage des œufs
• Usines de transformation/emballage des fruits de mer et de la volaille
• Usines de transformation/emballage des fruits et légumes
• Épiceries, supermarchés, installations de distribution et d'entreposage des aliments
• Services de restauration
• Hôpitaux, laboratoires et logements pour les animaux
• Écoles, collèges/universités, immeubles de bureaux, installations industrielles
• Fermes, équipement agricole et matériel de récolte
• Salons de coiffure et de barbier

L'assainisseur/désinfectant SaniDate 5.0 est un assainisseur efficace contre les bactéries telles que: *Escherichia coli, Staphylococcus aureus* et *Klebsiella pneumoniae* sur des surfaces dures inanimées. Utiliser comme assainisseur sur des surfaces dures non poreuses telles que : planchers, allées, murs, tables, chaises, bancs, dessus de comptoir, armoires, accessoires de salle de bain, éviers, étagères, bacs, caisses, chariots, camions gros porteurs, camions, cabines, remorques, véhicules, convoyeurs, réfrigérateurs, glacières, pales de ventilateur, drains, tuyauterie, réseaux de transfert et de manipulation d'eaux commerciales, municipales et de transformation, boîtiers de filtre, cuves, réservoirs, pompes, valves et systèmes.

L'assainisseur/désinfectant SaniDate 5.0 est un assainisseur efficace pour de l'équipement personnel à surfaces dures non poreuses tel que bottes, gants, casques de protection, imperméables, outils et équipements, entre autres bennes, racleurs, squeegees, balais, vadrouilles, pelles, râteaux, crochets, clés et tournevis.

L'assainisseur/désinfectant SaniDate 5.0 est efficace sur les sites d'usages indiqués et fabriqués à partir des matériaux suivants: linoléum, formica, vinyle, porcelaine émaillée, plastique, fibre de verre scellé, polyéthylène, CPVC, PVC, nylon, aluminium, acier, acier inoxydable, bois imprégné, tuile vernissée et verre.

ASSAINISSEMENT DES SURFACES DURES NON POREUSES PRÉLAVÉES QUI ENTRENT EN CONTACT AVEC LES ALIMENTS

• Réservoirs, cuves, systèmes de canalisation, pompes,

filtres, évaporateurs, systèmes de nettoyage sur place, pasteurisateurs et matériel aseptique utilisé dans les laiteries, brasseries, établissements vinicoles et usines de transformation des produits alimentaires et boissons.

• Convoyeurs, matériel de mise en carton ou d'emballage, machines à peler, vide-pommes, désosseuses, gratteuses, assembleuses, trancheuses, découpeuses de cubes à la machine, couteaux, scies, planches à découper, dessus de table, plateaux, moules, grilles, plateaux et bonbonnes.

Nettoyer l'équipement tel que les réservoirs immédiatement après l'utilisation :

1. Enlever tous les produits de l'équipement à moins de ne traiter que la section de retour d'un convoyeur.
2. Enlever le plus gros des résidus alimentaires et salissures à l'aide d'un rinçage à l'eau chaude, d'un prérinçage ou d'un prégrattage et, au besoin, d'un prétrempage.
3. Laver à fond les surfaces ou l'équipement à l'aide d'un détergent efficace ou d'une solution nettoyante compatible. Ne pas rincer.
4. Ajouter 2,5 mL d'assainisseur/désinfectant SaniDate 5.0 à 1 L d'eau potable, et l'appliquer à l'aide d'un chiffon, d'une vadrouille ou par pulvérisation grossière, ou en l'ajoutant à un système clos.
5. Le cas échéant, remplir les systèmes clos d'une solution d'assainisseur dilué à une température de 25 °C.
6. Laisser reposer pendant une (1) minute.
7. Laisser les articles et/ou les surfaces s'égoutter à fond avant de recommencer l'opération. Ne pas rincer.

ASSAINISSEMENT GÉNÉRAL DES SURFACES AMBIANTES (AUCUN CONTACT AVEC LES ALIMENTS) telles que :

• Planchers, murs et autres surfaces non poreuses telles que : tables, chaises, dessus de comptoir, poubelles, accessoires de salle de bain, éviers, châssis de lit, étagères, grilles, chariots, réfrigérateurs, glacières, tuiles vernissées et autres surfaces indiquées sur la présente étiquette faits de linoléum, vinyle, porcelaine émaillée, plastique (tel que polyéthylène), acier inoxydable ou verre.

• Établissements de conserverie, installations de transformation des produits alimentaires, de distribution et d'entreposage de produits alimentaires, installations de transformation des boissons, épiceries au détail et de gros, salons de traite, installations de transfert et équipement de production laitière.

• Écoles, collèges/universités, installations industrielles, zones alimentaires, immeubles de bureaux, installations de loisir, commerces de détail et de gros.

• Hôpitaux et cliniques vétérinaires, laboratoires de science de la vie animale, chatteries, chenils, aires de chenils, cages, mangeoires et abreuvoirs, animaleries, zoos, locaux pour animaux de compagnie, lieux pour la volaille, camions, couvoirs et aires et enclos pour le bétail.

Surfaces prélavées :

1. Enlever le plus gros des résidus à l'aide d'un nettoyant ou autre détergent convenable.
2. Ajouter 2,5 mL d'assainisseur/désinfectant SaniDate 5.0 à 1 L d'eau potable. Imbiber les articles de solution diluée à l'aide d'une vadrouille, d'un chiffon, d'un appareil de pulvérisation à grosses gouttelettes ou d'une méthode d'inondation.
3. Laisser reposer pendant au moins une (1) minute.
4. Laisser les articles et surfaces sécher à l'air libre. Il n'est pas nécessaire de rincer à l'eau potable.

ASSAINISSEMENT DES AIRES DE STOCKAGE DES ALIMENTS

1. Enlever tous les aliments avant d'assainir les aires de

stockage des aliments.
2. Avant d'utiliser ce produit, enlever les saletés importantes des surfaces à traiter. Pour les surfaces très sales, un prélavage est requis.
3. Appliquer 2,5 mL d'assainisseur/désinfectant SaniDate 5.0 à 1 L d'eau potable à l'aide d'une vadrouille, d'un chiffon, d'une éponge ou d'un pistolet pulvérisateur afin de mouiller à fond toutes les surfaces.
4. Laisser reposer la solution pendant une (1) minute.
5. Laisser les articles et/ou les surfaces sécher à l'air libre. Il n'est pas nécessaire de rincer à l'eau potable.

Instructions pour la nébulisation : L'assainisseur/désinfectant SaniDate 5.0 peut servir de complément à un nettoyage et assainissement manuel acceptable pour les surfaces dures non poreuses d'une pièce.

1. Enlever les gros résidus des surfaces à traiter.
2. Avant le traitement, enlever ou protéger soigneusement tous les produits alimentaires et le matériel d'emballage.
3. S'assurer que la pièce est aérée de façon appropriée. Faire sortir tout le personnel de la pièce durant le traitement et pendant au moins 1 heure après la nébulisation pour s'assurer qu'il n'y a aucune forte odeur, caractéristique de l'acide acétique, avant de permettre au personnel de retourner sur les lieux.
4. Traiter les endroits souhaités à l'aide de 946,327 mL par 92,9 m^2 de surface de pièce à l'aide d'une solution de 47,32 mL d'assainisseur/désinfectant SaniDate 5.0 pour 18,927 L d'eau potable.
5. Laisser les surfaces s'égoutter à fond avant de reprendre les opérations.

ASSAINISSEMENT DE L'ÉQUIPEMENT DANS DES RESTAURANTS y compris : assiettes, ustensiles, tasses, verres

1. Gratter/prélaver les assiettes, ustensiles, tasses, verres, etc. dans la mesure du possible.
2. Laver tous les articles à l'aide d'un détergent.
3. Rincer à fond à l'eau potable.
4. Ajouter 2,5 mL d'assainisseur/désinfectant SaniDate 5.0 à 1 L d'eau potable. Immerger tous les articles pendant au moins 1 minute.
5. Placer tous les articles à assainir sur une grille ou surface à égoutter et laisser sécher à l'air libre. Ne pas rincer.

DERNIER RINÇAGE ASSAINISSANT pour les bouteilles/ boîtes consignées et non consignées en plastique, en verre ou en métal

1. Laver les bouteilles à l'aide d'un détergent ou une solution nettoyante et rincer à l'eau potable.
2. Préparer une solution en ajoutant 2,5 mL d'assainisseur/ désinfectant SaniDate 5.0 à 1 L d'eau potable.
3. Rincer les bouteilles/boîtes à l'aide de la solution diluée pendant au moins 1 minute.
4. Placer toutes les bouteilles/boîtes sur une grille ou surface à égoutter et laisser sécher à l'air libre. Ne pas rincer.

ASSAINISSEMENT DES CONVOYEURS POUR LA VIANDE, LA VOLAILLE, LES FRUITS DE MER, LES FRUITS ET LES LÉGUMES

1. Enlever tous les produits de l'équipement.
2. Préparer une solution en ajoutant 2,5 mL d'assainisseur/ désinfectant SaniDate 5.0 à 1 L d'eau potable.
3. Appliquer la solution d'assainissant sur la partie ascendante du convoyeur ou sur l'équipement à l'aide d'une pulvérisation grossière ou autre façon de mouiller les surfaces pendant au moins 60 secondes. Contrôler le volume

de solution de façon à permettre un drainage maximal et à prévenir des flaques.
4. Laisser l'équipement s'égoutter jusqu'à ce qu'il soit sec avant de l'utiliser. Ne pas rincer.

DÉSINFECTION

L'assainisseur/désinfectant SaniDate 5.0 peut être utilisé comme désinfectant à raison de 4 mL pour 1 L d'eau dans des espaces commerciaux généraux tels que :

- Écoles, collèges/universités, installations industrielles, zones alimentaires, tours de bureaux, installations de loisir, commerces de détail et de gros
- Hôpitaux et cliniques vétérinaires, laboratoires de science de la vie animale, chenils, aires de chenil, chatteries, cages, mangeoires et abreuvoirs, animaleries, zoos, locaux pour animaux de compagnie, lieux pour la volaille, camions, remorques, couvoirs, locaux de bétail, étables, stalles et enclos
- Établissements de conserverie, usines de transformation et de fonte des produits alimentaires
- Épiceries, supermarchés, installations de distribution et d'entreposage des aliments
- Fermes, équipement agricole et matériel de récolte
- Établissements de soins de santé
- Boutiques de fleurs commerciales
- Salons de coiffure/barbier
- Installations pharmaceutiques/cosmétiques
- Le produit est efficace contre les bactéries suivantes: *Staphylococcus aureus, Pseudomonas aeruginosa et Salmonella enterica*, et peut servir à nettoyer, désinfecter et désodoriser les planchers, murs et autres surfaces dures non poreuses telles que : tables, chaises, dessus de comptoir, poubelles, accessoires de salle de bain, éviers, châssis de lit, étagères, grilles, chariots, réfrigérateurs, glacières, tuiles vernissées et surfaces d'utilisation en linoléum, vinyle, porcelaine émaillée, plastique, polyéthylène, acier inoxydable ou verre indiquées sur la présente étiquette.
- Lorsqu'il est appliqué aux doses indiquées, l'assainisseur/désinfectant SaniDate 5.0 est également efficace comme fongicide contre Trichophyton mentagrophytes.

COMBINAISON DÉSINFECTION ET NETTOYAGE

Utiliser une dose de 4 mL par L pour les surfaces dures non poreuses légèrement souillées ou qui ont été prélavées pour enlever les gros résidus. Pour les surfaces dures non poreuses très souillées, un prélavage est requis. Appliquer la solution à l'aide d'une vadrouille, d'un chiffon, d'une éponge, d'une brosse, d'un grattoir ou d'un appareil de pulvérisation grossière, ou en laissant tremper afin de mouiller à fond toutes les surfaces. Laisser la surface mouillée pendant dix (10) minutes, puis enlever la solution et la saleté à l'aide d'une vadrouille ou d'un chiffon propre mouillé. Préparer une nouvelle solution chaque jour, ou bien lorsqu'elle devient sale ou diluée. Les applications comprenant le traitement des surfaces qui entrent en contact avec les aliments nécessitent un rinçage à l'eau stérile ou potable après la désinfection.

DÉSINFECTION DES HÔPITAUX, BUREAUX DE DENTISTE, MAISONS DE SOINS INFIRMIERS ET AUTRES INSTITUTIONS DE SOINS DE SANTÉ

Pour désinfecter les surfaces dures non poreuses tels que: planchers, murs, dessus de comptoir, aires de baignade, locaux sanitaires, châssis de lit, tables, chaises et poubelles. Pour les surfaces très sales, un prélavage est requis.
Ajouter 4 mL d'assainisseur/désinfectant SaniDate 5.0 à 1 L d'eau. Les surfaces traitées doivent rester mouillées pendant (10) minutes. À cette dilution, l'assainisseur/désinfectant SaniDate 5.0 est efficace contre : Staphylococcus

aureus, Pseudomonas aeruginosa, Salmonella enterica, Enterobacter aerogenes, Bacteroides melanginogenicus, Streptococcus agalactiae, Streptococcus dysgalactiae, Klebsiella pneumoniae, Fusobacterium necrophorum, Listeria moncytogenes, Staphylococcus aureus résistant à la méticilline.

DÉSINFECTION DES SURFACES PHARMACEUTIQUES ET COSMÉTIQUES

L'assainisseur/désinfectant SaniDate 5.0 est recommandé pour les surfaces environnementales dures non poreuses telles que : planchers, murs et équipements de transformation dans des installations de transformation de produits pharmaceutiques et cosmétiques. Le produit est efficace à raison de 4 mL par L d'eau pour les surfaces prélavées ou légèrement souillées qui doivent être désinfectées. Les surfaces traitées doivent rester mouillées pendant (10) minutes.

DÉSINFECTION DES INSTRUMENTS ET OUTILS DANS LES SALONS DE COIFFURE/BARBIER

Immerger les articles prélavés (peignes, brosses, rasoirs, outils de manucure/pédicure, tondeuses à cheveux, ciseaux, lames de ciseaux de coupe) dans une solution d'assainisseur/désinfectant SaniDate 5.0 en dilution de 1:256 ou 4 mL par L d'eau, pendant au moins dix (10) minutes. Rincer à fond les instruments et les sécher avant de les réutiliser. Il faut préparer une solution chaque jour ou plus souvent si la solution devient trouble ou sale. Nota : Les articles en plastique peuvent rester immergés jusqu'au moment de l'utilisation. Les ciseaux et articles en acier inoxydable doivent être enlevés au bout de 10 minutes, rincés, séchés et conservés dans un réceptacle propre et non contaminé. L'immersion prolongée risque d'endommager les instruments en acier inoxydable ou en métal.

DÉSINFECTION DE L'ÉQUIPEMENT AGRICOLE

L'assainisseur/désinfectant SaniDate 5.0 peut servir à désinfecter les équipements de récolte tels que : cueilleuses, récolteuses, remorques, camions (y compris les pièces de carrosserie et les pneus), plateaux, palettes, échelles, outils électriques, outils manuels, gants, bottes en caoutchouc, sécateurs ou autres appareils. Le produit peut servir à désinfecter les surfaces contaminées par Staphylococcus aureus, Pseudomonas aeruginosa et Salmonella enterica. Lorsqu'il est appliqué aux doses indiquées, l'assainisseur/désinfectant SaniDate 5.0 est également efficace comme fongicide contre Trichophyton mentagrophytes.

1. Avant la désinfection, déplacer l'équipement vers un endroit muni d'une surface imperméable et d'un drainage contrôlé. S'assurer que la solution de désinfection ne sera pas libérée dans l'environnement.
2. Enlever les gros résidus à l'aide d'un nettoyant ou autre détergent convenable et rincer à l'eau.
3. Utiliser l'assainisseur/désinfectant SaniDate 5.0 en dilution de 1:256 (4 mL/L) comme pulvérisation grossière.
4. Laisser la surface en contact avec la solution pendant dix (10) minutes.
5. Laisser sécher à l'air libre; ne pas rincer.

DÉSINFECTION D'UNE REMORQUE

L'assainisseur/désinfectant SaniDate 5.0 peut servir à désinfecter et désodoriser des véhicules tels que : camions, remorques, cabines, caisses, (y compris les pièces de carrosserie de camion et pneus, tapis, roues). Utiliser l'assainisseur/désinfectant SaniDate 5.0 pour empêcher la contamination croisée de bactéries, champignons et moisissures entre les chargements.

1. Avant la désinfection, déplacer le véhicule vers un endroit muni d'une surface imperméable et d'un drainage contrôlé. S'assurer que la solution de désinfection ne sera pas libérée dans l'environnement.
2. Enlever les gros résidus à l'aide de l'eau et d'un détergent sous haute pression ou autre détergent convenable et rincer à l'eau.
3. Appliquer l'assainisseur/désinfectant SaniDate 5.0 au moyen d'un appareil de pulvérisation grossière à raison de 4 mL par L d'eau pendant dix (10) minutes.
4. Rincer toutes les surfaces traitées qui entreront en contact avec les aliments ou marchandises à l'eau potable avant l'utilisation.

SANTÉ DES ANIMAUX

L'assainisseur/désinfectant SaniDate 5.0 est conçu pour les hôpitaux vétérinaires, laboratoires de recherche sur les animaux, chenils, animaleries, zoos, locaux d'animaux de compagnie, locaux de volaille, couvoirs et locaux de bétail. Lorsqu'il est utilisé selon le mode d'emploi, le produit permet de désinfecter, désodoriser et nettoyer les surfaces dures non poreuses inanimées et propres telles que les murs, planchers, tables-éviers, meubles, tables d'opération, aires de chenils, cages, mangeoires et abreuvoirs, et il est efficace contre : Staphylococcus aureus, Salmonella enterica, Pseudomonas aeruginosa, Streptococcus uberis, Streptococcus dysgalactiae et Fusobacterium necrophorum. De plus, le produit désinfecte les bacs à ordures, les poubelles et autres surfaces dure non poreuses dégageant des odeurs causées par les microorganismes.
Tout équipement traité qui entrera en contact avec des aliments ou de l'eau à boire doit être rincé à l'eau potable avant d'être réutilisé.

Pour les endroits très souillés, il faut effectuer un nettoyage préalable. Préparer une nouvelle solution pour chaque usage.

DÉSINFECTION DES LIEUX, CAMIONS, MUES ET CAGEOTS OÙ SE TROUVE LA VOLAILLE

1. Sortir des lieux, camions, mues et cageots toute la volaille et tous leurs aliments.
2. Enlever la litière et le fumier des planchers, murs et surfaces des installations occupées ou traversées par la volaille.
3. Vider les auges, étagères et autres appareils de distribution d'aliments ou d'eau.
4. Bien nettoyer toutes les surfaces à l'aide du savon ou d'un détergent, puis rincer à l'eau.
5. Saturer toutes les surfaces d'une solution de 4 mL par L d'eau pendant dix (10) minutes.
6. Immerger tout type d'équipement servant à manipuler ou à retenir la volaille, ainsi que les fourches, pelles et racloirs servant à enlever la litière et le fumier.
7. Aérer les bâtiments, mues et autres espaces clos. Ne pas abriter les animaux ni réutiliser l'équipement tant que le produit n'est pas absorbé, pris ou sec.
8. Bien frotter à l'aide du savon ou d'un détergent les étagères de nourriture animale, mangeoires, auges, distributeurs automatiques d'aliments, fontaines et appareils de distribution d'eau traités, puis rincer à l'eau potable avant de les réutiliser.

DÉSINFECTION DES COUVOIRS

1. Sortir tout œuf et poussin qui reste. Enlever toute la volaille et les aliments pour animaux des lieux, camions, mues et cageots.
2. Enlever les souillures importantes (p. ex., litière, fientes, duvet, fragments de coquille ou autres débris liés à l'éclosion) des planchers, murs et surfaces des lieux occupés ou traversés

par la volaille.
3. Vider toutes les auges, supports et autres dispositifs et appareils d'alimentation et de distribution d'eau.
4. Bien nettoyer toutes les surfaces à l'aide d'un savon ou d'un détergent, puis bien rincer à l'eau.
5. Saturer toutes les surfaces d'une solution de 4 mL par L d'eau pendant dix (10) minutes.
6. Aérer les bâtiments, mues et autres espaces clos. Laisser sécher à l'air libre avant de réintroduire les œufs ou la volaille.
7. Bien frotter à l'aide d'un savon ou d'un détergent les étagères de nourriture animale, mangeoires, auges, distributeurs automatiques d'aliments, fontaines et appareils de distribution d'eau traités, puis rincer à l'eau potable avant de les réutiliser.

DÉSINFECTION ET DÉSODORISATION DES INSTALLATIONS DE LOGEMENT DES ANIMAUX (GRANGES, CHENILS, CLAPIERS)

1. Sortir des lieux, véhicules et enceintes les animaux et leurs aliments.
2. Enlever la litière et le fumier des planchers, murs et surfaces des granges, enclos, stalles, chutes et autres installations occupées ou traversées par les animaux.
3. Vider les auges, supports et autres abreuvoirs et dispositifs d'alimentation.
4. Nettoyer à fond toutes les surfaces à l'aide d'un savon ou d'un détergent, puis rincer à l'eau.
5. Saturer toutes les surfaces à raison de 4 mL par litre d'eau pendant dix (10) minutes.
6. Immerger tous les licous, cordes et autres types d'équipements durs servant à manipuler ou retenir les animaux, ainsi que les fourches, pelles et grattoirs servant à enlever la litière et le fumier.
7. Aérer les bâtiments, voitures, bateaux et autres espaces clos. Ne pas abriter le bétail ni utiliser l'équipement tant que le produit n'est pas absorbé, pris ou sec.
8. Frotter à fond à l'aide d'un savon ou d'un détergent les étagères de nourriture animale, mangeoires, auges, distributeurs automatiques d'aliments, fontaines et appareils de distribution d'eau traitées, puis rincer à l'eau potable avant de les réutiliser.

DÉSINFECTION DES SURFACES DURES NON POREUSES EN CONTACT AVEC LES ALIMENTS DANS LES USINES DE TRANSFORMATION DES PRODUITS ALIMENTAIRES ET LES ÉTABLISSEMENTS DE RESTAURATION

Avant d'utiliser le produit, les produits alimentaires et le matériel d'emballage doivent être sortis des lieux ou protégés soigneusement.

1. Avant d'utiliser le produit, enlever le plus gros des résidus des surfaces à traiter. Pour les surfaces très sales, un prélavage est requis.
2. Appliquer 4 mL d'assainisseur/désinfectant SaniDate 5.0 par L d'eau à l'aide d'une vadrouille, d'un chiffon, d'une éponge ou d'un pistolet pulvérisateur afin de mouiller à fond toutes les surfaces.
3. Laisser la solution mouiller la surface pendant dix (10) minutes.
4. Rincer à fond toutes les surfaces traitées à l'eau potable avant de reprendre les opérations.

DÉSINFECTION DE L'ÉQUIPEMENT DE CONDITIONNEMENT SANS CONTACT AVEC LES ALIMENTS

1. Avant d'utiliser le produit, enlever les grosses saletés des surfaces à traiter. Pour les surfaces très sales, un prélavage est requis.
2. Pour désinfecter, appliquer 4 mL d'assainisseur/désinfectant

SaniDate 5.0 par L d’eau sur les surfaces.
3. Laisser la solution mouiller la surface pendant dix (10) minutes.
4. Rincer à fond toutes les surfaces traitées à l’eau potable avant de reprendre les opérations.

DÉSINFECTION DES ÉTABLISSEMENTS DE CONSERVERIE, DES INSTALLATIONS DE STOCKAGE DES ALIMENTS ET DES USINES DE TRANSFORMATION ET DE FONTE DES PRODUITS ALIMENTAIRES

L’assainisseur/désinfectant SaniDate 5.0 est efficace contre *Staphylococcus aureus, Pseudomonas aeruginosa, Listeria monocytogenes, Streptococcus dysgalactiae et Salmonella enterica*. Appliquer l’assainisseur/désinfectant SaniDate 5.0 sur toutes les surfaces et l’équipement dans les établissements de conditionnement commerciaux y compris les réservoirs de drainage, bassins, caisses, contenants, convoyeurs, entreposages, murs, planchers et tuyauteries de procédé.

Lorsqu’il est appliqué tel qu’indiqué, l’assainisseur/ désinfectant SaniDate 5.0 est également efficace comme fongicide contre *Trichophyton mentagrophytes*.

Couvrir ou enlever tous les matériaux pour les aliments et l’emballage avant de procéder à la désinfection.

Rincer les surfaces à fond à l’eau potable.

Surfaces prélavées : Utiliser 4 mL par L pour les surfaces dures non poreuses légèrement souillées ou qui ont été prélavées pour enlever toute contamination importante. Rincer les surfaces à fond à l’eau potable.

ENTREPOSAGE

Entreposer dans le contenant d’origine fermé hermétiquement. Ne pas expédier ni entreposer près de la nourriture humaine ou animale, des semences ou des engrais. Entreposer dans un endroit frais, sec, verrouillé et bien aéré sans drain de sol.

ÉLIMINATION

Rincer le générateur vide trois fois. Ne pas utiliser le contenant à d’autres fins. Pour l’élimination, le contenant vide peut être retourné au point d’achat (distributeur/détaillant). Pour tout renseignement concernant l’élimination des produits non utilisés ou dont on veut se départir, s’adresser au fabricant ou à l’organisme de réglementation provincial.



NOTES:

BioSafe Systems L.L.C.

For additional information on SaniDate 5.0, call us toll-free at 1.888.273.3088.

Always read and follow label directions. 9.10

BioSafe Systems L.L.C. CANADA

See packet for full instructions

SaniDate® 5.0

SANITIZER ASSAINISSANT / DISINFECTANT DÉSINFECTANT



FOR THE SANITIZATION AND DISINFECTION OF HARD, NON-POROUS SURFACES
POUR L'ASSAINISSEMENT ET LA DÉSINFECTION DES SURFACES DURES NON POREUSES



FOR COMMERCIAL USE ONLY
READ LABEL BEFORE USING
AVOID CONTAMINATION OF FOOD

KEEP OUT OF REACH OF CHILDREN

DANGER – CORROSIVE TO EYES

WARNING – SKIN IRRITANT

ACTIVE INGREDIENT:
Hydrogen Peroxide .... 23.00 %
Peroxyacetic Acid.................... 5.30 %

US Address: BioSafe Systems, LLC
22 Meadow Street, East Hartford, CT 06108
1-888-273-3088 (toll-free)
DIN Number: 02354594

USAGE COMMERCIAL SEULEMENT
LIRE L'ÉTIQUETTE AVANT L'UTILISATION
ÉVITER DE CONTAMINER LES ALIMENTS

TENIR HORS DE LA PORTÉE DES ENFANTS

DANGER – CORROSIF POUR LES YEUX

AVERTISSEMENT – IRRITANT POUR LA PEAU

MATIÈRE ACTIVE :
Peroxyde d'hydrogène .... 23,00 %
Acide peroxyacétique .... 5,30 %

Adresse au Canada: Barnes Distribution
2595, ave. Skymark, unité 202, Mississauga (ON) L4W 4L5
1-888-273-3088 (sans frais)
Numéro DIN: 02354594

1758-0